

Schneckenudeln

Zutaten für 15 Stück:

- 500 g glutenfreie Mehlmischung
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- Salz
- 75 g Butter
- 100 g gemahlene Nüsse
- 75 g Rosinen
- 100 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 150 g Puderzucker



1 Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Trockenhefe, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker in die Mulde geben. Lauwarme Milch und Ei zugeben. 1 Prise Salz an den Rand geben.

2 Alle Zutaten mit einem Knethaken verrühren, bis sich Blasen bilden. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Den Teig nochmals durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

4 Für die Füllung die Butter schmelzen. Den restlichen Zucker und Vanillezucker, die Nüsse und die Rosinen zugeben. Sahne zufügen und alles bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren zu einer zähflüssigen Masse einkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

5 Die Masse auf die Teigplatte geben und gleichmäßig verteilen. Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und mit einem Messer in 15 etwa gleichgroße Schnecken schneiden.

6 Die aufgerollten Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, flach drücken und an einem warmen Ort nochmals ca. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend in den heißen Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

7 In der Zwischenzeit für die Glasur die Zitrone und die Orange auspressen und erwärmen. Mit Puderzucker verrühren und auf den noch warmen Schneckennudeln verteilen.